SG CH・IH 認定商品

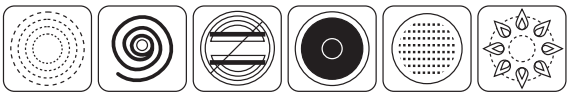
本品はSGマーク認定商品です。SGマーク制度は調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する保証制度です。

スーパーエンボス
鉄製フライパン・いため鍋

取扱説明書

この商品は家庭で調理するために使用するものです。ご使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。不適切な取り扱いは事故につながります。読んだ後は大切に保管してください。

この商品は下記の加熱器具でご使用頂けます。



品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には弊社お客様サービス係までご連絡ください。

TEL0256(91)－2216　　FAX(0256)91－2217

受付時間　9:30～12:00　13:00～17:00

(土・日・祝日・夏期及び年末年始休日を除く)

YOSHKAWA

株式会社 ヨシカワ

新潟県西蒲原郡弥彦村大戸企業団地　〒959-0308

TEL（0256) 91-2222

FAX（0256) 91-2211

ご使用前に

●本製品はお客様のお手元にお届けするまでの間のサビを防止するために表面にクリアーラッカー塗装を施してあります。最初に使用するときは「焼込みの手引き」または「焼込みをせずに塗膜を除去する方法」に従い塗膜を取り除いてから使用してください。

焼込みの手引き　～ガスコンロの強火で行ってください～

焼き込みをする際は、本体・ハンドルが熱くなりますので必ず鍋ツカミ等を使用し素手では行わないでください。

1.濡れた布で内面をきれいに拭いてから焼き込みを始めてください。

2.ガスコンロの強火で空炊きしてください。炎が当たっているところから除々に色が変化します。全体が変色するまで熱してください。(鍋を少しずつ傾けて変色していないところに炎が当たるようにすると早く焼き終わることができます。塗料が焼けると異臭がするので換気を行ってください。)

3.鍋が冷えたらスポンジタワシで洗い焼けた塗装等を取り除いてください。洗ったまま放置しないでください。サビが発生します。

4.水分をきれいに拭き取ってから火に掛け、食用油を多めに入れて野菜屑等を炒め油を十分になじませてください。

5.ペーパータオル等で余分な油や汚れを拭き取り焼き込み作業は終了です。

※クッキングヒーターでの焼き込みはできません。「焼き込みをせずに塗膜を除去する方法」に従い塗膜を取り除いてください。

※食品衛生法に適合した塗料を使用しておりますので塗料が残っても人体に害を及ぼすものではありません。

【使用上の注意】

⚠注意

調理中は場所を離れないでください。
鍋を温める以外の空炊きをしないでください。
火災の危険があります。

●使用する前には必ず各部に異常がないことを確認してください。また各部に亀裂、破損、へこみ、曲がり、緩み等の異状が生じた場合は使用しないでください。

●本体や取っ手が濡れたまま油を注がないでください。加熱により油が飛び散りヤケドの危険があります。

●鍋を温める以外の空炊きをしないでください。空炊きは、本体や取っ手の破損や変形の原因になります。ヤケドや火災の危険もあります。

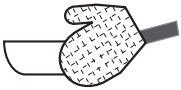
●油は適量にて使用してください。縁まで油等を満たした状態で使用しないでください。火災の恐れがあります。

●天ぷら等の料理に際しては油の温度を200度以上に上昇させないでください。

●こぼれた油はきれいに拭き取ってからコンロにかけてください。

●鍋はコンロやヒーターの中央部に乗せて安定させて使用してください。特に揚げ物料理に使用する場合は転倒等の危険のないように十分に注意してください。

●調理中・調理直後は鍋や取っ手が熱くなっていますので鍋ツカミを使用する等してヤケドには十分注意してください。



●幼児にヤケド等の危険のないように幼児の手の届かないところで使用・保管してください。

●熱い鍋を水に浸ける、または水を掛ける等の急激な温度変化を与えないでください。変形や破損の原因になります。

●調理後は料理を中で保存しないで別の容器に移し替えてください。（料理の水分によってサビが発生します。）

●木柄(取っ手)がガタついたら使用しないでください。脱落してヤケドの危険があります。取っ手のネジをドライバーで締め直しガタつきの無いことを確認してから使用してください。

●共柄(取っ手)がガタついたら使用しないでください。脱落してヤケドの危険があります。

●また取っ手のガタつきや破損に対し改造や応急処置等の手当てをして使用しないでください。

●電子レンジやオーブンでは使用しないでください。

●落下等の強い衝撃を与えないでください。破損の原因になります。

【ガスコンロで使用するときは】

●炎が底面からはみ出さないように火力を調節してください。炎が大きいと取っ手(木柄)が焦げて危険です。異臭もします。

●隣接するコンロの炎やグリルの熱風が取っ手に当たらないように取っ手の向きに注意してください。

※イラストは商品のイメージを表したものであり、実際の形状とは異なります。

【クッキングヒーターで使用するときは】

- ●効率良く加熱して頂くために、底についた水滴はきれいに拭き取ってください。
- ●IHで加熱中に「ブーン」や「ジー」といった音が生じることがありますが、ヒーターの振動が鍋に共鳴するために生じるもので鍋の異常ではありません。
- ●鍋底に変形やガタツキが生じた場合は使用しないでください。
- ●高出力での急激な加熱は変形の原因になります。予熱する場合は出力を中以下に落としてください。
- ●クッキングヒーターのプレート面に鍋の跡が付く場合があります。クリームクレンザー等で擦り落としてください。

※お使いのクッキングヒーターの取扱説明書にそって正しくご使用ください。

鉄製品を上手にお使い頂くために

炒めものを調理する際、使いはじめに毎回行って頂くことにより鉄製品の良さを十分に引き出して料理の仕上がりもグレードアップします。

①鍋を火にかけて十分にあたためます。
②多めの油(通常炒めものをする場合より)を入れ鍋肌になじませます。
③油が熱くなり鍋にも馴染んだら油をオイルポットに戻します。（火災の危険がありますので油を熱しすぎないように注意してください。）
④調理に必要な油を入れ、調理を行ってください。

※ゴボウやレンコン・豆等、アクの強いものを料理するとアク（タンニン酸等)が鍋の鉄分と反応して黒く変色することがあります。人体には無害ですがアクの強いものは十分アク抜きを行ってください。
※製品の特性上、表面に色ムラがある場合がありますが、品質またはエンボスの特性を損なうものではありません。

焼込みをせずに塗膜を除去する方法

1.水を入れヒーターやコンロに掛けて加熱します。5分程度沸騰したら加熱を止めお湯を捨てます。

2.お湯を捨てた時に内面の光沢が取れていれば塗料が除去されています。（※お湯を入れたまま放置するとサビが発生してしまいますので加熱を止めたら捨ててください。）

3.外側はスコッチタワシ等で擦って塗料を擦り落としてください。光沢が取れ、水が弾かなくなれば十分です。

4.きれいに洗い水分を拭き取ってからヒーターやコンロに掛け、食用油を多めに入れて野菜屑等を炒め、油を十分になじませてください。

4.ペーパータオル等で余分な油や汚れを拭き取り作業は終了です。

※野菜屑等を炒めた際、またご使用の当初に異臭(残った塗料が焼ける臭い)がする場合があります。人体に害を及ぼすものではありませんが、換気を行ってください。ご使用により異臭は生じなくなります。

お手入れについて

●使用後は表面をキズ付けないように、またせっかく鍋肌に馴染んだ油を取り除いてしまわないようにタワシやスポンジ等を使用しお湯で洗ってください。食器用洗剤、クレンザーは使用しないでください。

●焦げ付き等を落とす場合はお湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。キズの原因になるのでナイフ等で擦らないでください。

●水気が残ったまま放置するとサビが発生します。お手入れ後はすぐに水気を拭き取るか、遠火にかける等して乾燥させてください。

●油を薄く塗ってから収納してください。

●サビが発生した時はスポンジにクレンザーを付けて擦り落とし良くすすいだ後、野菜屑等を炒めて油を十分に馴染ませてください。（サビを落とすと地色が出ますが、品質または特性を損なうものではありません。）